QUEL REPAS MANGER L'ETE : LA BRUSCHETTA

INGREDIENTS pour 4 personnes

Pain de campagne 4 grandes tranches (si vous trouvez déjà aillé c'est mieux)
Tomates mûres 4
Jambon cru 4 petites tranches
Mozzarella 1 boule
Ail
Huile d'olive, sel, basilic

COMMENT FAIRE

Préchauffez le four position grill et faites griller les tranches de pain 2 mn de chaque côté.

Pendant le préchauffage, lavez et équeutez les tomates. Séchez les bien, puis découpez les en dés, sauf une.

Egouttez la mozzarella, séchez et réservez.

Epluchez l'ail, retirez le germe central. Frottez une des faces du pain avec l'ail, puis, avec une demi tomate, faîtes la même opération.

Dressez le pain sur une plaque allant au four. Déposez dessus le jambon et recouvrez entièrement avec les dés de tomates et la mozzarella effritée.

Aspergez d'un filet d'huile d'olive, du basilic finement ciselé, du sel.

Enfournez pour 5 mn, juste le temps que la mozzarella fonde, pas plus.

Mimitricot
TUTOS GRATUITS